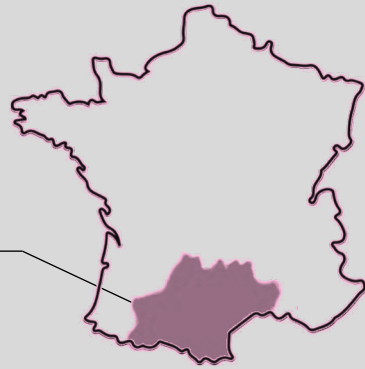


# Gouleyant

## MALBEC ROSÉ

*Le résultat est un Cahors séduisant, aux tanins souples et fruités qui lui donnent son nom, le terme « Gouleyant »: facile à boire. Un vin tout en rondeur, gourmand, qui s'accommodera de toutes sortes de plats.*

OCCITANIE



### CARACTÉRISTIQUES

- **Pays** : France
- **Région viticole** : Occitanie
- **Dénomination géographique** : IGP Côtes du Lot
  - **Cépages** : Malbec
  - **Couleur** : Rosé
  - **Format** : 75 cl



### TERROIR

Les vignobles sont plantés sur le Piémont du Massif Central entre 130m et 300m d'altitude. Deux types de sol caractérisent le terroir dont est issu le Gouleyant à savoir des Argilo-calcaires du Kimméridgien et des graves du quartenaire ancien.

### VINIFICATION

Vinifier avec des malbecs de pressurage à 80% dès l'encuvage, à basse température pendant 10 jours puis élevage pendant deux mois sur lis.

### DÉGUSTATION

La robe du Gouleyant rosé est claire aux reflets violines et pétales de rose. Le nez est intense, sur des notes de framboises, groseilles et bonbons anglais. La bouche est superbement équilibrée & fraîche sur des notes de petits fruits rouges.